

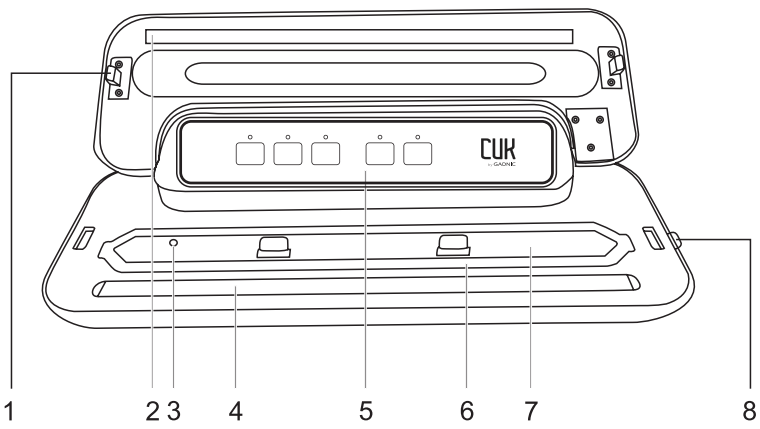
I. Precauciones de seguridad	1
II. Conocimientos de los productos	
1. Parámetros de rendimiento del producto	2
2. Diagrama de estructura del producto	2
3. Introducción funcional	3
III. Uso de productos	
1. Primer uso	3
2. Pautas de uso	3
3. Precauciones y sugerencias de uso	5
IV. Periodo de conservación al vacío de los alimentos	5
V. Normas generales de seguridad para los alimentos	6
VI. Mantenimiento y limpieza	7
VII. Resolución de problemas	7

Precauciones de seguridad :

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Este producto está diseñado solo para uso doméstico.
- Este producto no es adecuado para personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental o que carecen de experiencia y conocimientos relevantes, a menos que alguien responsable de su seguridad los supervise o les indique que utilicen el producto y garantice su seguridad.
- Se debe cuidar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- Coloque siempre el producto sobre una mesa de trabajo plana, estable y resistente al calor.
- Los usuarios no pueden salir cuando el producto está encendido.
- Una vez completada la operación de sellado, no toque la tira de sellado de alambre caliente con la mano de inmediato para evitar escaldaduras.
- Cuando no utilice el producto, desenchufe el cable de alimentación.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el enchufe.
- Si el enchufe, el cable de alimentación o el producto en sí están dañados, para evitar peligros, deje de usarlos de inmediato. Debe ser reparado por el fabricante o su departamento de mantenimiento designado o profesionales similares. Los usuarios no deben reparar el producto de forma privada.
- Este producto es para uso en interiores. No lo use en exteriores o en lugares húmedos. Se recomienda no usar tableros de alambre extendido. Si es necesario, los profesionales deben usar cables extendidos con indicadores técnicos coincidentes. .
- Mantenga el producto y el cable de alimentación lejos de altas temperaturas, altas temperaturas y humedad.
- Este producto no necesita lubricante ni lubricante. Está prohibido limpiar con solvente orgánico.
- Después de que la máquina se haya agotado, no bloquee las cerraduras en ambos extremos de la máquina para evitar una larga extrusión de algodón hermético.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o la mesa en caso de que el producto se caiga.
- La selladora al vacío dentro del producto no se puede limpiar, no use alimentos con una gran cantidad de agua u otros productos que extrañan una gran cantidad de líquido cuando se usa la función de vacío, para dañar el producto

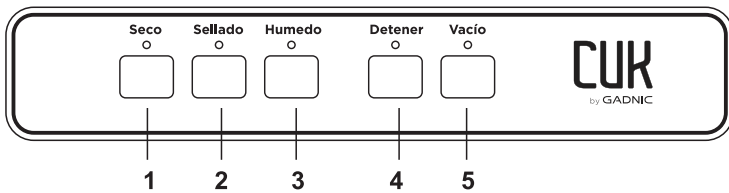
Conocimiento de productos

Parámetros de rendimiento del producto:
Modelo del producto: D05 / D06
Tensión nominal: 100 ~ 240VAC
Frecuencia nominal: 50 / 60Hz
Potencia nominal: 110W
Tiempo de sellado simple: 6-15 segundos
Tiempo de sellado al vacío: 10 ~ 20 seg
Grado de vacío: -50KPa/- 60KPa
Tamaño 375 (largo) * 145 mm (ancho) * 60 mm (alto)



1. Cierre de capucha
2. Tira de sellado de silicona
3. Ventilación de vacío
4. Tira de sellado del cable calefactor
5. Panel de control
6. Tira de sellado EVA
7. Cámara de vacío
8. Llave de apertura

Introducción a la función

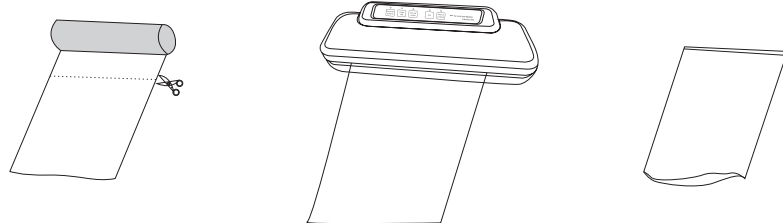


1. **SELLADO SECO**
Es adecuado para alimentos secos. Presione este botón para aspirar la bolsa de mantenimiento y sellar automáticamente.
2. **SELLADO**
Presione este botón para sellar directamente la bolsa de plástico que necesita un sellado simple.
3. **SELLADO HÚMEDO**
Es adecuado para alimentos que contienen una pequeña cantidad de agua. Presione este botón para aspirar la bolsa de mantenimiento fresco y el sello automáticamente.
4. **DETENER**
Al presionar esta tecla durante la operación de la máquina, se detendrá la operación inmediatamente.
5. **VACÍO**
Presione esta tecla para iniciar la función de bombeo de vacío del tanque de vacío externo.

Uso de productos

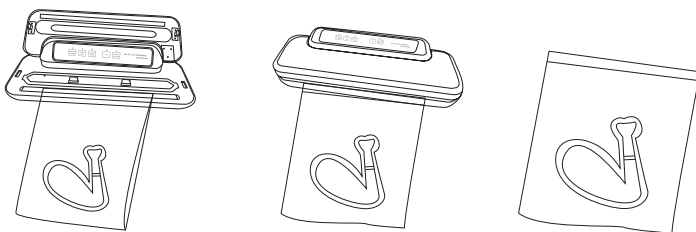
Primer uso:
Cuando se usa el producto por primera vez, se deben quitar todos los empaques, películas protectoras y accesorios dentro y fuera del producto.

Pautas de uso:
* Fabricación de bolsas frescas con un rollo de película de sellado especial
1. Use unas tijeras para cortar una cantidad adecuada de película de sellado.
2. Abra la cubierta superior del producto, coloque cualquier extremo de la película de sellado en la cámara de vacío y colóquelo en La cámara de vacío sin problemas.
3. Presione la cubierta superior, presione, presione la cubierta superior y presione la tecla "sello único" hasta que las luces indicadoras se apaguen y se abran. La cubierta superior, saque la bolsa de vacío sellada.



*Bolsa de mantenimiento fresca sellada al vacío

1. Saque una bolsa de sábanas (o haz una bolsa de sábanas a partir de una bolsa de rollo de acuerdo con el método que se encuentra en la parte delantera).
2. El alimento empacado se pondrá en la bolsa para asegurar que haya al menos un cierto espacio entre el alimento en la bolsa y la boca de la misma.
3. Sostenga el extremo de apertura de la bolsa de la aspiradora con ambas manos y enróllelo en el tanque de aspiración.
4. Cierre la tapa de la aspiradora, presione el botón de bloqueo, luego seleccione y presione el botón de "bombeo fuerte en seco" o "bombeo suave y húmedo" de acuerdo con la demanda real.
5. Cuando el indicador se apague, presione la tecla "abrir", levante la tapa de la aspiradora y saque los alimentos sellados al vacío.



* Tanque de preservación al vacío / Caja de preservación

1. Los alimentos que deberán envasarse al vacío se colocan en un tanque de vacío.
2. Un extremo de la junta del tanque de gas se inserta en el orificio de vacío, y el otro extremo se inserta en la junta del tanque de vacío.
3. Presione el botón "bombeo externo" para comenzar a bombear el tanque de mantenimiento fresco. Cuando finalice el vacío, la máquina se detendrá, las luces indicadoras se apagaran y el vacío finalizará.
4. Desconecte suavemente la junta del tanque de gasolina. En este momento, la tapa del tanque de vacío no puede abrirse, lo que significa que el alimento en el tanque está en un estado de presión negativa de vacío. (El proceso de funcionamiento de la caja de conservación del vacío y del tapón de la botella de vacío es similar).

Precauciones y sugerencias de uso

1. No llenes la bolsa demasiado. Deje suficiente longitud en la abertura de la bolsa para que la boca de la bolsa se pueda colocar mejor en la cámara de vacío para la extracción de aire.
2. Asegúrese de que la boca de la bolsa está seca. Si está mojado, puede afectar la calidad del sellado.
3. Las bolsas de mantenimiento fresco no pueden cubrir los agujeros de la aspiradora, para no obstaculizar el trabajo de aspiración.
4. Limpie y enderece la boca de la bolsa cuando la selle, sin arrugas, de lo contrario causará dificultades de sellado o fugas de aire.
5. Se sugiere que el intervalo de tiempo de sellado o envasado al vacío sea de 30 segundos o más para que la tira de termosellado tenga suficiente tiempo para enfriarse, de modo que pueda usar la máquina de manera segura y efectiva.
6. Este producto funciona continuamente durante 10 ciclos. Todas las luces indicadoras parpadearán. El producto no puede funcionar hasta que se enfríe durante 5 minutos. Este procedimiento es para proteger su producto y lograr el mejor efecto de sellado.
7. No toque la posición de la tira de sellado inmediatamente después de la operación de sellado para evitar escaldaduras.
8. Cuando se bombea vacío, es necesario prestar atención a la situación actual de vacío y presionar el botón de parada cuando lo considere apropiado (debido a que el brillo del vacío de este producto es alto, puede evitar la deformación por extrusión de algunos alimentos o artículos).
9. No aspire objetos con formas afiladas. Sugiera usar un contenedor en lugar de una bolsa para almacenarlos.
10. El envasado al vacío de alimentos perecederos almacenados congelados o refrigerados puede prolongar su vida útil, pero no puede evitar su descomposición.

Periodo de conservación al vacío de los alimentos

Vacío ultra fuerte y sin bacterias.
Drenar el aire interno para prevenir la oxidación
contra las infecciones bacterianas.

Almacenamiento en congelador	No vacío (Preservación)	Vacío de mantenimiento al frío seco
Carne	6 meses	15-20 meses
Pescados y mariscos	6 meses	10-12 meses
El grano de café	8 meses	18-24 meses

Almacenamiento en congelador	No vacío (Preservación)	Vacío de mantenimiento al frío seco
Verduras	1-3 días	7-10 días
Carne cocida	3-5 días	13-20 días
Huevos	10-15 días	30-50 días

Almacenamiento temperatura ambiente	No vacío (Preservación)	Vacío de mantenimiento al frío seco
Harina de arroz	6 meses	12 meses
Frutos secos	2 meses	12 meses
Té	3 meses	12 meses
Pan	1-3 días	6-8 días

Normas generales de seguridad para los alimentos

Desde un punto de vista científico, seguir las siguientes reglas de seguridad puede hacer que los alimentos sean más seguros y el efecto de conservación de vacío más ideal:

1. Si los alimentos perecederos se calientan o descongelan, cómelos lo antes posible.
2. Después de abrir la bolsa de mantenimiento fresca sellada al vacío, si desea volver a aspirar la bolsa de mantenimiento fresca, siga las instrucciones de operación.
3. El mejor método de descongelación es descongelar lentamente en el refrigerador-congelador en lugar de usar agua caliente, o calentando, como en el horno de microondas.
4. Si los condimentos se sellan al vacío o se almacenan bajo hipoxia de otras maneras, será peligroso comerlos después de varias horas a temperatura ambiente.
5. Si desea congelar rápidamente, coloque la bolsa de conservación de alimentos en el congelador de manera uniforme.

Las sugerencias para el envasado al vacío de alimentos a granel son las siguientes:

1. Lávese las manos y otras herramientas de corte antes de envasar al vacío.
2. Para alimentos perecederos, es mejor refrigerar inmediatamente después del sellado al vacío.
3. El almacenamiento al vacío de productos secos como frijoles y granos prolongará su vida útil, pero si se almacena a temperatura ambiente. O en lugares más oscuros, puede ocurrir germinación oxidativa.
4. Las verduras y frutas, como la col, la coliflor, la naranja, la manzana, etc., emitirán algo de gas cuando se almacenen al vacío, por lo que deben cortarse o congelarse antes de conservarse y luego sellarse al vacío.

Limpieza y mantenimiento de la máquina de envasado al vacío

1. Por favor, desenchufe el cable de alimentación antes de limpiarlo.
2. No sumerja el fuselaje y la línea de alimentación en agua u otros líquidos para su limpieza.
3. Limpie la superficie del producto y la cámara de vacío con una esponja húmeda o un paño húmedo después de enfriar el producto.
4. No use un cepillo para fregar el fuselaje, ya que rayará fácilmente la superficie del fuselaje.
5. Limpie los restos de comida o líquido en la cámara de vacío con toallas de papel o trapos.
6. Asegúrese de que el interior y el exterior del fuselaje estén completamente limpios y secos de modo que el producto pueda reutilizarse más tarde.

Limpieza de la bolsa de frescura

1. Las bolsas de mantenimiento usadas se lavan con agua tibia y una cantidad adecuada de detergente, luego se enjugan con agua limpia y se ventilan. Se puede volver a usar después del secado.
2. La capa interna de la bolsa de mantenimiento fresco puede girarse y limpiarse en la capa superior del lavavajillas.

La máquina de envasado al vacío no funciona:

1. Confirme si la alimentación está apagada y si el enchufe está enchufado correctamente.
2. Revise el cable de alimentación, el enchufe y el fuselaje para ver si hay algún daño. Si lo hay, no lo use.

La extracción de aire insuficiente o la incapacidad de sellar automáticamente con calor:

1. Si todos los extremos de apertura de la bolsa se colocan en la cámara de vacío.
2. Si la tira de sellado de EVA está suelta o no.
3. Si hay impurezas en la tira de silicona de calentamiento y la tira de sellado de EVA, y si la tira de sellado del cable de calentamiento está bien instalada.
4. Si la cubierta del fuselaje ha sido completamente bloqueada.
5. Si hay fugas de aire en la bolsa de mantenimiento, coloque un sello de aire en ella y luego pruébela en agua. Presione la bolsa con fuerza. Si hay burbujas, hay una fuga de aire, por lo que debemos usar una bolsa nueva.

Después de sellar al vacío, la bolsa de conservación es de entrada:

1. Las arrugas, grasas, líquidos u otras impurezas en los sellos provocarán esta situación. Abra la bolsa, seque la boca de la bolsa, aplánela y colóquela en la tira de sellado térmico para sellar nuevamente.
2. Selle al vacío para verificar si hay humedad o líquido en los alimentos. Si es así, abra la bolsa y aspiréla nuevamente, o reemplácela con una bolsa nueva. Si hay comida jugosa, se recomienda congelarla antes de empacar.

No está bien sellado:

1. La tira de sellado de alambre caliente sobrecalentará la boca de la bolsa de mantenimiento. La tapa debe abrirse para dejar que la tira de sellado se enfríe durante unos minutos.
2. Las arrugas, grasas, líquidos u otras impurezas en la tira de sellado de filamentos térmicos causarán tal situación.
3. Cuando se completa el sello superior, el siguiente sello debe ejecutarse presionando el sello de vacío o la tecla de sello único en un intervalo de 30 segundos.

